47e Année. — N° 8. 23 Février 1930

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Contingentement et mouillage ; — La coopération vinicole en Côte-d'Or ; — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne 177

N*. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de Janvier 1930) 181

G. Doumergue. — Règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins 182

W. R. Schoonover & R. W. Hodgson. — Chauffage des vergers et des vignobles 187

A. Bachala. — Accidents végétatifs provoqués par le Crud ammoniac 194

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur 195

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Contingentement et mouillage

Le projet de contingentement par la distillation, généralement bien accueilli dans le Midi, est l'objet de nombreuses critiques dans d'autres régions, notamment en Beaujolais, en Bourgogne, dans la Gironde. Dans ces régions, on serait heureux de voir le Midi distiller partie de sa récolte, mais on n'éprouve aucun désir de suivre cet exemple.

Mais j'ai également reçu des lettres de protestation émanant des Pyrénées-Orientales, et notamment la suivante, que je publie parce qu'elle invoque une raison qui n'est pas sans valeur, et qui, d'autre part, nous révèle des pratiques fâcheuses, et qu'il serait bien désirable de voir disparaître.

Lisez plutôt :

Domaine Saint-Luc, Passa (Pyrénées-Orientales), le 1er février 1930.

« Distiller 20 o/o de la récolte dernière serait certes mettre une fin immédiate à la crise actuelle. Cette proposition est si nette, si simple, si agissante que les esprits sans détour l'accepteront comme le remède très sûr à notre mal.

Mais cette mesure a le tort grave de ne pas envisager l'avenir, de ne pas s'attaquer aux causes profondes qui l'ont amenée, un mouillage effréné, un sucrage clandestin formidable, enfin une grosse production de vins « naturellement anormaux », en des terres où la vigne n'aurait jamais dû paraître.

Je prétends même que la médication proposée favoriserait le mal dans l'avenir, augmenterait certainement le nombre des viticulteurs enclins au mouillage, rendrait rémunératrice et tentante une extension du vignoble en Algérie.

Pour ma part, je n'accepterais jamais qu'on m'impose la distillation d'un cinquième de ma récolte, que soient livrés aux flammes de beaux et bons vins innocents de 12°5, quand je vois des producteurs sans scrupule de ma région écouler chaque jour des 7 degrés obtenus par un baptême variant de 30 à 40 o/o. Ce serait faire leur jeu bêtement.

Qu'on applique enfin la dernière loi viticole, que les agents des fraudes et de la régie aient le droit de pénétrer chaque jour dans nos caves, qu'ils prélèvent de nombreux échantillons et que les tribunaux jugent !

Et les alambics seront mobilisés avec raison pour distiller les hectolitres en surnombre, et les prix bien vite deviendront acceptables et la production moralisée connaîtra de belles années encore.

Veuillez agréer, etc. »

Louis Rabreau.

Je ne croyais pas que le mouillage pût s'étaler ainsi au grand jour. Car évidemment, ce que nous apprend M. Rabreau, tout le monde le sait autour de lui... et on laisse faire,... et on se plaint de la surproduction !

Il n'y a donc pas que le mouillage par la racine, il y a aussi le mouillage à la pompe ou à la cruche, qui ne nécessite aucuns frais d'installation.

Le service de la répression des fraudes serait-il annihilé par des influences locales ?

Nous posons la question, dont la gravité n'échappera pas à nos lecteurs.

Pour en revenir à la distillation obligatoire, il m'a semblé que l'on pourrait peut-être ramener à de meilleurs sentiments, je veux dire à plus de solidarité, les producteurs de vins supérieurs, en établissant une échelle qui, tout en les faisant participer à l'œuvre de sauvetage commune, ménagerait leurs intérêts, en leur demandant un sacrifice moindre qu'aux producteurs de vins ordinaires.

Le contingentement s'établirait, par exemple, dans les proportions suivantes :

10 o/o des degrés d'alcool contenus dans les vins pesant plus de 11 degrés.
11 o/o des degrés d'alcool contenus dans les vins pesant 11 degrés ;
12 o/o des degrés d'alcool contenus dans les vins pesant 10 degrés ;
15 o/o des degrés d'alcool contenus dans les vins de 9 degrés ;
17 o/o des degrés d'alcool contenus dans les vins de 8 degrés ;
18 o/o des degrés d'alcool contenus dans les vins de 7 degrés ;
20 o/o des degrés d'alcool contenus dans les vins pesant moins de 7 degrés.

Le sacrifice supérieur ainsi demandé aux producteurs de petits vins pourrait être compensé par la liberté d'employer l'alcool produit à l'amélioration de leurs récoltes suivantes.

Il serait loisible à tout producteur de distiller ou de faire distiller aux lieu et place de ses propres vins, d'autres vins de n'importe quelle provenance, fournissant la quantité d'alcool dont la production lui est imposée. Exception faite en faveur des viticulteurs dont la déclaration de récolte n'excède pas 10 à 15 hectos (consommation familiale).

Mais, quelle que soit la formule adoptée, il importerait d'agir vite, chaque jour qui s'écoule faisant disparaître une partie du reliquat de la récolte à contingenter.

La coopération vinicole en Côte-d'Or

Une importante réunion vinicole a eu lieu à Nuits-Saint-Georges. Il s'agissait de jeter les bases d'organisation d'une cuverie communale et d'une vente annuelle aux enchères publique des vins de cette localité, conséquence de la création de la cuverie

M. le docteur Ozanon, président de la Confédération générale des vignerons de Bourgogne, a fait un exposé des avantages moraux, sociaux et économiques des caves coopératives qui, actuellement, sont au nombre de 500, tant en France qu'en Algérie. Il déclara que, par ce moyen, le vitieulteur peut discuter d'égal à égal avec le commerce, conserver les vins en caves et maintenir les prix. De plus, la cave coopérative ramène l'ouvrier agricole à la vigne et facilite, en réduisant les frais, l'installation des jeunes vignerons auxquels elle consent des avances sans intérêt. Enfin, elle assure le triomphe de la mutualité contre l'individualisme, car elle permet la création de groupements qui auront pour effet de lutter avec plus de chances contre les difficultés croissantes de la vie.

Examinant la crise qui sévit sur la viticulture, l'orateur estime qu'elle est moins due à la surproduction qu'à la diminution de la consommation. Depuis bientôt quatre ans, cette diminution a été d'environ 10 millions d'hectolitres chaque année. Il l'attribue à l'absence de toute politique du vin, aux charges que supporte celui-ci, à l'augmentation des prix de transport et aussi à notre politique douanière qui fait que les vins étrengers ne supportent à leur entrée en France qu'un droit de 50 francs par hectolitre, tandis que nos vins à l'étranger paient des droits prohibitifs.

Finalement, l'assemblée a admis le principe de la création d'une cave coopérative à Nuits-Saint-Georges et a nommé une commission qui sera chargée de préparer pour le printemps prochain, les 13 et 14 avril, en même temps que l'exposition viticole et agricole, une exposition de vins, au cours de laquelle les excellents crus de Nuits et des environs seraient vendus aux enchères.

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 16 février nous a donné le tableau du mouvement des vins en janvier et depuis le début de la présente campagne (1er octobre 1929).

Au total, les sorties de la propriété s'élèvent à 15.614.358 hectolitres contre 15.639.117 à même époque de l'année dernière.

La consommation taxée se chiffre par 4.141.439 hectolitres en janvier.

Pour les 4 mois écoulés, elle est en augmentation de plus d'un million d'hectolitres sur celle de la précédente campagne.

Consommation	taxée	octob. 1924-janv. 1925....	16.483.611 hectol.
—	—	octob. 1925-janv. 1926....	17.621.509 —
—	—	octob. 1926-janv. 1927....	16.753.186 —
—	—	octob. 1927-janv. 1928....	14.511.251 —
—	—	octob. 1928-janv. 1929....	15.287.943 —
—	—	octob. 1929-janv. 1930....	16.369.300 —

Si, comme on peut l'espérer, la consommation taxée augmente encore quelque peu, en raison de la baisse des prix, on peut escompter un écoulement de 50 millions d'hectolitres. La situation apparaît donc en voie d'amélioration.

Si, avec cela, on se décide à faire distiller 7 ou 8 millions d'hectolitres, la prochaine campagne ne connaîtrait probablement pas les difficultés de celle-ci.

En Algérie, les sorties de la propriété se chiffrent à 4.981.467 hectolitres pour les quatre mois, et la consommation taxée à 284.445 hectolitres.

Le stock commercial n'a pas sensiblement varié d'un mois à l'autre.

Stock commercial	à fin janvier 1914.....	12.027.127 hectolitres.	
—	—	janvier 1919.....	6.150.533 —
—	—	août 1928.....	9.318.762 —
—	—	septem. 1928.....	9.069.369 —
—	—	janvier 1929.....	10.972.262 —
—	—	mai 1929.....	11.607.582 —
—	—	juin 1929.....	11.270.176 —
—	—	juillet 1929.....	10.930.612 —
—	—	septembre 1929....	11.004.698 —
—	—	octobre 1929.....	11.848.413 —
—	—	novemb. 1929.....	12.186 803 —
—	—	décemb. 1929.....	12.121.659 —
—	—	à fin janvier 1930....	12.116.812 —

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1929-1930 (Mois de Janvier)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	13.962	48.485	26.268	110.123	58.445
2	Aisne	1.074	9.065	28.322	110.324	68.525
3	Allier	3.563	19.700	49.824	204.748	60.049
4	Alpes (Basses-)	513	2.741	4.416	17.983	7.403
5	Alpes (Hautes-)	922	3.925	7.197	32.606	12.021
6	Alpes-Maritimes	4.407	4.926	46.969	241.878	60.467
7	Ardèche	33.827	151.392	27.155	99.265	98.497
8	Ardennes	»	«	14.398	56.975	33.934
9	Ariège	1.424	5.154	10.879	42.219	9.854
10	Aube	4.229	14.404	34.245	140.226	74.300
11	Aude	396.819	1.771.704	57.845	198.594	169.842
12	Aveyron	5.835	20.924	34.118	133.596	25.749
13	Bouches-du-Rhône	60.102	302.450	94.338	358.704	121.494
14	Calvados	»	»	10.971	45.928	44.499
15	Cantal	»	193	23.886	96.804	22.552
16	Charente	136.302	184.407	24.956	98.295	43.737
17	Charente-Inférieure	50.089	226.780	30.595	118.709	78.175
18	Cher	6.554	20.089	33.145	132.837	48.544
19	Corrèze	1.523	4.755	21.123	83.232	23.373
21	Côte-d'Or	13.172	120.629	49.614	198.318	569.886
22	Côtes-du-Nord	»	»	15.054	56.644	33.652
23	Creuse	»	«	22.603	104.268	36.374
24	Dordogne	48.337	178.398	35.254	119.985	45.426
25	Doubs	87	226	40.796	177.990	76.963
26	Drôme	12.539	72.402	14.497	54.754	29.357
27	Eure	»	12	10.285	44.760	24.032
28	Eure-et-Loir	33	168	19.123	81.820	48.569
29	Finistère	»	»	52.754	197.286	91.866
30	Gard	278.534	1.523.226	53.996	246.272	95.428
31	Garonne (Haute-)	29.993	123.862	44.445	176.364	46.505
32	Gers	56.737	244.773	41.891	45.246	26.810
33	Gironde	300.679	1.034.116	148.464	580.404	1.343.256
34	Hérault	845.559	3.387.892	89.427	320.509	520.449
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.968	53.217	33.609
36	Indre	9.389	52.160	20.434	76.735	34.468
37	Indre-et-Loire	94.945	383.864	40.462	147.547	123.243
38	Isère	19.768	84.131	53.078	220.036	74.428
39	Jura	3.988	15.551	25.254	105.644	54.810
40	Landes	14.462	57 398	24.620	89.023	25.466
41	Loir-et-Cher	112.560	469.622	29.056	102.542	72.523
42	Loire	12.963	56.286	106.210	452.855	170.297
43	Loire (Haute-)	489	1.877	40.043	168.290	48.725
44	Loire-Inférieure	58.090	311.703	81.922	331.478	130.025
45	Loiret	13.495	77.348	39.992	165.123	93.739
46	Lot	11.086	40.348	15.503	40.908	6.344
47	Lot-et-Garonne	43.303	182.723	26.671	95.923	27.996
48	Lozère	360	1.538	7.025	29.965	9.320
49	Maine-et-Loire	51.445	126.709	54.882	153.150	187.916
50	Manche	»	»	4.723	17.730	16.991
51	Marne	3.847	338.582	94.546	366.689	1.488.664
52	Marne (Haute-)	376	3.966	23.465	101.948	53.053
53	Mayenne	7	21	3.401	14.304	19.092
54	Meurthe-et-Moselle	1.059	3.327	74.642	289.319	151.160
55	Meuse	540	1.766	30.020	119.614	53.488
56	Morbihan	93	717	12.850	51.574	28.208
57	Moselle	704	3.595	22.985	91.720	58.463

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	6.193	28.980	31.649	139.319	70 014
59	Nord	»	»	87.358	302.427	270 828
60	Oise	»	»	23 991	97.490	52,536
61	Orne	»	»	4.697	17 604	14.889
62	Pas-de-Calais	»	»	36.404	136.270	95.145
63	Puy-de-Dôme	3.323	14.792	57.637	259.205	88.234
64	Pyrénées (Basses-)	8.558	23.973	42.998	160.405	55.725
65	Pyrénées (Hautes-)	1.542	5.073	13.995	58 362	18.948
66	Pyrénées-Orientales	179 432	1.494.525	48.072	187 664	169.268
67	Rhin (Bas)	9.520	79.197	25.028	404.933	130.295
68	Rhin (Haut)	21.398	194.948	46.302	198.729	131.125
69	Rhône	48.835	186.182	170 470	610.514	355 002
70	Saône (Haute-)	134	529	36.730	155.152	70.333
71	Saône-et-Loire	46.005	212.646	64.832	256.363	207.105
72	Sarthe	1.196	2.897	9.597	40.395	28.139
73	Savoie	18.438	49.108	22.783	100.120	37.329
74	Savoie (Haute-)	2.202	24.063	16.966	87.877	44.477
75	Direction de la Seine	»	»	589.210	2.294.230	1.446.543
	Direction des droits d'entrée	»	»	265.216	1.003.074	802 814
76	Seine-Inférieure	»	»	81.336	316.644	244 172
77	Seine-et-Marne	9	272	39.830	172.793	140.432
78	Seine-et-Oise	50	327	89.949	344.247	180.120
79	Sèvre (Deux-)	5.231	15.665	20.402	87.464	33 477
80	Somme	«	»	20.370	82.560	38 013
81	Tarn	49.731	243.878	33.190	123 258	58 760
82	Tarn-et-Garonne	17.048	78.629	14.453	49.513	8.347
83	Var	126.964	699.579	52.943	210.308	62.331
84	Vaucluse	35.333	304 074	14.863	60.652	103.822
85	Vendée	18.797	96.798	17.376	71.942	28.737
86	Vienne	29.624	85.989	45.269	62 641	20.362
87	Vienne (Haute-)	78	234	45.814	173.824	60.034
88	Vosges	64	303	46.810	193.735	111.205
89	Yonne	48.338	60.609	28.156	105.820	71.220
	Total pour la France	3.367.818	15.614.358	4.141.348	16.369.309	12.416.842
	Algérie					
	Alger	436.653	1 820.443	27.962	118 393	304.172
	Constantine	84.942	340.670	14.258	57.587	32.499
	Oran	340.489	2.826.355	28.633	108.486	1.404.309
	Total pour l'Algérie	861.764	4.987.467	74.889	284.445	1.440.980

RÈGLEMENT D'ADMINISTRATION PUBLIQUE

POUR L'APPLICATION DE LA LOI DU 1er JANVIER 1930 SUR LES VINS.

Le Président de la République française,

Sur le rapport du président du conseil, ministre de l'intérieur, des ministres de la justice, des finances, de l'agriculture, du commerce et de l'industrie,

Vu la loi du 1er janvier 1930 sur les vins, et notamment l'article 7 ainsi conçu :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi », et l'article 9, déclarant la loi applicable à l'Algérie ;

Vu la loi du 6 mai 1919, relative à la protection des appellations d'origine, modifiée par la loi du 22 juillet 1927 ;

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée et complétée par les lois du 5 août 1908, du 28 juillet 1912, du 31 décembre 1921 (art. 128) et du 21 juillet 1929 ;

Vu le décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes ;

Le conseil d'Etat entendu,

Décrète :

TITRE Ier

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Art. 1er. — Pour l'application de l'article 1er de la loi du 1er janvier 1930 aux vins de coupage définis au paragraphe 2 dudit article, le degré d'alcool réel et l'acidité fixe des vins sont définis et déterminés ainsi qu'il suit :

Le degré d'alcool réel est le degré alcoométrique centésimal, c'est-à-dire le volume d'alcool absolu existant dans 100 volumes du vin considéré et dosé par distillation. L'acidité fixe est l'acidité due aux principes acides fixes du vin évaluée en grammes, par litre, d'acide sulfurique monohydraté.

La détermination de l'alcool réel et de l'acidité fixe doit être faite en se conformant à la méthode officielle d'analyse des vins, telle qu'elle est fixée par arrêté des ministres de l'agriculture et du commerce.

La somme « alcool plus acidité fixe » s'obtient en ajoutant au nombre indiquant le degré alcoométrique centésimal, le nombre représentant l'acidité fixe du vin.

Aucun vin de coupage donnant à l'analyse :

Soit un degré alcoométrique inférieur à 9°.

Soit une somme « alcool plus acidité fixe » inférieure à 12,5, ne peut être importé, vendu, mis en vente, détenu ou transporté en vue de la vente, que s'il est destiné à la distillerie ou à la vinaigrerie.

Art. 2. — N'est pas considéré comme coupage, au sens de la loi du 1er janvier 1930, le mélange entre eux de vins ayant droit à une même appellation d'origine ou confondus dans un même récipient en vue de leur transport de la cave du récoltant au chai du négociant.

De même, n'est pas considéré comme coupage le mélange de vins originaires d'un canton et des communes limitrophes de ce canton dans une même région, lorsqu'il est d'un usage local, loyal et constant de mélanger des vins en vue de la vente.

Art. 3. — L'indication du lieu de production prescrite par l'article 2 de la loi du 1er janvier 1930, pour les vins autres que les vins de coupage, n'ayant pas droit à des appellations d'origine, sera libellée de la façon sui-

vante : « vin de pays provenant de... ». Le lieu de production sera désigné par le nom du canton, sauf dans le cas où ce nom constituerait une appellation d'origine. Dans ce dernier cas, le nom de la commune sera employé, à moins qu'il ne constitue lui-même une appellation d'origine. Dans cette dernière hypothèse et sous la même réserve, on utilisera un nom de localité figurant au cadastre, suivi du nom du département.

Le lieu de production, comme il est dit au paragraphe précédent, sera inscrit sur les bouteilles au moyen d'une étiquette spéciale, de forme rectangulaire, de la dimension de 6 centimètres de long sur 3 centimètres de large, qui ne pourra recevoir aucune autre inscription. Les mots constituant cette inscription seront composés en caractères identiques et en noir sur fond blanc.

Toutefois, l'indication du lieu de production n'est pas obligatoire pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont emportés séance tenante par l'acheteur ou servis par le vendeur pour être consommés sur place.

Art. 4. — En vue de l'application de l'article 2, paragraphe 3, de la loi du 1er janvier 1930, un décret en conseil d'Etat, pris sur le rapport du ministre de l'agriculture, fixera :

1° Les conditions dans lesquelles sera établi, après enquête, le casier vinicole de chaque région, destiné à déterminer les caractéristiques et la comparaison normale des vins produits dans cette région ;

2° Le délai maximum dans lequel pourra, sur le rapport du ministre de l'agriculture, être rendu, compte tenu des indications du casier vinicole, le décret prévu audit article 3.

Il est interdit de faire entrer dans des coupages les vins qui auront été déclarés impropres à la vente hors du département de production, par application de l'article 2, paragraphe 3, de la loi du 1er janvier 1930 et du paragraphe précédent du présent article.

Art. 5. — Dans le délai de huit jours, à dater de la publication du présent décret, les marchands en gros devront faire à la recette buraliste des contributions indirectes une déclaration des stoks de vins de coupage existant en leur possession et non conformes aux dispositions de la loi du 1er janvier 1930.

Ces stoks pourront être livrés en l'état à la vente jusqu'à épuisement.

Un délai expirant le 1er octobre 1930 est accordé aux commerçants en gros et aux commerçants de détail pour se conformer aux prescriptions du titre Ier du présent décret, en ce qui concerne les vins mis en bouteilles avant la publication dudit décret. Le même délai leur est accordé pour l'écoulement de leurs stoks d'étiquettes, enseignes, annonces et autres documents et objets de publicité.

TITRE II

DISPOSITIONS SPÉCIALES AUX VINS IMPORTÉS

Art. 6. — Par dérogation aux dispositions de l'article 213 du décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de

contributions indirectes, les vins importés de l'étranger, des colonies françaises et pays de protectorat, à l'exception :

1° Des vins en provenance de l'Algérie, et 2° dans la limite du contingent annuel admis en franchise des droits de douane, des vins en provenance de la Tunisie, doivent être conservés sans coupage par les marchands de boissons en gros.

Après vérification par les employés des contributions indirectes, les vins importés, reçus par les marchands en gros, sont logés dans des vaisseaux, caisses ou casiers sur lesquels doivent figurer en caractères apparents, imprimés ou peints, d'au moins 3 centimètres de hauteur, l'indication du pays d'origine et la mention du degré alcoolique réel.

Art. 7. — Tout marchand de vins en gros est soumis à la tenue d'un compte spécial d'entrée et de sortie des vins importés assujettis aux prescriptions de l'article précédent. Ce compte, arrêté mensuellement par pays d'origine et degré alcoolique réel, doit être tenu à la disposition des employés des contributions indirectes et des agents chargés de la répression des fraudes.

Les inscriptions d'entrée et de sortie sont faites de suite et sans aucun blanc, sur ce registre qui devra être conservé pendant cinq ans. Elles indiquent distinctement par pays d'origine et par degré alcoolique réel les quantités de vins reçues ou expédiées, ainsi que le numéro et la date de la pièce de régie qui les a accompagnées. Les quantités existant en la possession des marchands en gros, à la date de publication du présent décret, seront déclarées à la recette buraliste des contributions indirectes et inscrites par les intéressés à l'entrée du compte.

Les vins importés, utilisés à la préparation des vins médicamenteux et des apéritifs placés sous le régime fiscal des spiritueux, seront inscrits en sortie au compte spécial. A cet effet, la déclaration de fabrication prévue à l'article 61 du décret du 21 décembre 1926 portant codification des lois en matière de contributions indirectes, mentionnera le pays d'origine, le volume et le degré alcoolique des vins à employer.

Lors des recensements effectués par le service des contributions indirectes, la balance du compte sera établie par pays d'origine et par degré alcoolique réel des vins. A l'inventaire annuel de clôture, les quantités reconnues en magasin seront reprises à compte nouveau.

Sauf justifications probantes fournies par le négociant, si les manquants constatés excèdent 5 p. 100 des quantités prises en charge depuis le précédent inventaire, ils seront présumés provenir d'enlèvements frauduleux.

Art. 8. — Les détaillants de boissons qui achètent, vendent ou mettent en vente autrement qu'en bouteilles des vins importés assujettis aux prescriptions de l'article 6 ci-dessus, seront tenus d'avoir un registre spécial, dont la représentation pourra être exigée par les employés des contributions indirectes à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions et par les agents chargés de la répressoin des fraudes.

Ce registre, qui doit être conservé pendant cinq ans, mentionnera, distinctement par pays d'origine et par degré alcoolique :

1° Les quantités de vins importés, possédées par le débitant à la date de promulgation du présent décret, ou reçues par lui, ainsi que les numéros et date de la pièce de régie ayant légitimé leur introduction ;

2° Les quantités de ces mêmes vins vendues ou livrées avec, s'il y a lieu, l'indication du numéro et de la date de la pièce de régie levée pour les accompagner.

Les inscriptions seront faites au fur et à mesure des réceptions ou des livraisons. Toutefois, les livraisons à emporter dans les limites de la tolérance et à consommer sur place pourront faire l'objet d'une inscription globale en fin de journée.

Pour la vérification du compte, les boissons en la possession du débitant pourront être recencées ; sauf justifications probantes fournies par le négociant, si cette opération fait ressortir des manquants supérieurs à 5 p. 100 des quantités inscrites aux entrées depuis le précédent recensement, ces manquants seront réputés provenir de manœuvres irrégulières.

En aucun cas, le détaillant qui livre, à la vente, des vins importés, ne pourra être autorisé à détenir des registres de laissez-passer.

Art. 9. — Les dispositions des deux derniers paragraphes de l'article 3 du présent décret sont applicables aux susdits vins importés dont les récipients doivent porter en outre l'indication du degré alcoolique réel.

Art. 10. — Le présent décret est applicable à l'Algérie. Toutefois, les attributions dévolues au service des contributions indirectes seront exercées, en Algérie, par le service des contributions diverses.

Art. 11. — Les dispositions du présent titre ne sont pas applicables aux vins expédiés à destination de la France ou de l'Algérie avant le 15 février 1930.

Art. 12. — Le président du conseil, ministre de l'intérieur, les ministres de la justice, des finances, du commerce et de l'industrie, et de l'agriculture, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* et inséré au *Bulletin des loi.*

Fait à Paris, le 8 février 1930.

Gaston Doumergue.

Par le Président de la République :

Le Président du Conseil, Ministre de l'Intérieur,
André Tardieu.

Le garde des sceaux, ministre de la justice,
Lucien Hubert.

Le ministre des finances,
Henri Chéron.

Le ministre de l'agriculture,
Jean Hennessy.

Le ministre du commerce et de l'industrie,
P.-E. Flandin.

CHAUFFAGE DES VERGERS ET DES VIGNOBLES [1]

Méthodes de protection contre les gelées. — a) *Conservation de la chaleur.* — Abris de verre efficaces parce que imperméables à la radiation obscure de la chaleur du sol. Abris de treillages, de toile, couvertures en papier. Leur application est limitée.

b) *Agitation de l'air.* — La température à 10-15 mètres étant plus élevée qu'à 1 m. 50, il est évident que le mélange des différentes couches serait la plupart du temps a une température au-dessus du point de gelée. Aucun appareil pratique n'a été réalisé.

c) *Adjonction d'humidité à l'air.* — Les feux de paille humide peuvent être très légèrement efficaces si l'air est calme et presque saturé d'humidité, ce qui est rarement les cas lorsqu'il doit geler.

Des expériences récentes ont montré définitivement que les écrans de fumée chimique ne donnent *aucune* protection contre les gelées.

d) *Addition de chaleur.* — 1° Par irrigation et même submersion. — La température de l'eau étant en général plus élevée que celle de l'air, l'eau réchauffe la température ;

2° Par le chauffage des vergers. — Par cette méthode on remplace la chaleur perdue par radiation et conduction. Ceci est généralement accompli en allumant un grand nombre de petits foyers sur la surface a protéger. Il vaut mieux chauffer un peu un grand volume d'air plutôt que d'en porter un petit volume à haute température. La défense doit être prévue pour être complète, où ne pas être.

Equipement et combustibles. — L'équipement se compose de : foyers-combustibles, magasins, matériel pour recharger les foyers, torches, combustibles pour torches et thermomètres.

Foyers. — Aucun type n'est idéal, cependant un foyer pour chauffage d'orangeraies en Californie devrait répondre au plus grand nombre des conditions suivantes :

Contenir suffisamment de combustible pour pouvoir brûler toute la nuit sans rechargement, même s'il faut brûler plus de 5 litres d'huile par heure.

Etre susceptible de réglage pour pouvoir donner son maximum de chaleur juste avant le lever du soleil, malgré que à ce moment le niveau du combustible soit peu élevé dans le foyer.

Pouvoir brûler les combustibles courants sans laisser de résidus appréciables, ou faire trop de fumée.

Donner une combustion suffisamment complète sans émettre la chaleur et les produits de la combustion trop loin du sol, où de chauffer les surfaces métalliques à une température telle qu'une grande proportion de la chaleur totale soit émise sous forme de chaleur radiante.

Etre facile à allumer et régler par une main-d'œuvre inexpérimentée et par n'importe quel temps.

Etre facile à démonter, nettoyer et emmagasiner.

---

(1) Voir page 164.

Etre construit de telle sorte que s'il brûle jusqu'au bout le fonds du foyer ne soit pas endommagé.

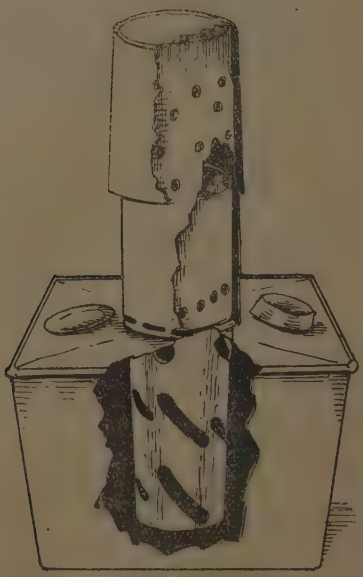
Etre fabriqué avec de bons matériaux et avoir une dépréciation annuelle peu élevée.

Etre d'un prix raisonnable.

Principaux types. — 1° *Type seau à graisse* (lard-pail-heater). C'est un simple seau conique ayant un couvercle pour le fermer et un écran partiel (spider) pouvant réduire la vitesse de combustions. Se fait en 2 dimensions contenant 5 et 10 litres d'huile de pétrole. Leur durée de combustion est de 3 h. à 3 h. 1/2 pour les 2 modèles sans spider et de 9 à 10 heures avec spider.

Ils sont très efficaces pour chauffer un peu beaucoup d'air. Brûlent bien les huiles lampantes de 27° Beaumé et plus. Donnent autant de chaleur par litre de combustible que les systèmes plus grands et plus nouveaux. Sont satisfaisants pour les vergers, car ils sont économiques et efficaces.

Les modèles plus compliqués sont formés d'un réservoir de 30 à 45 litres surmontés d'un cône bas formant couvercle lequel est prolongé par une cheminée. L'huile brûle dans le réservoir juste assez pour émettre des gaz qui brûtent dans ou hors de la cheminée.



Low-Stack Heater.
Cheminée de 75 centimètres

Lard-Pail Heater
avec Spider et couvercle

2° *Foyers au charbon.* — Le charbon en morceaux n'est pas à employer à cause de sa combustion irrégulière. Les agglomérés, de dimension uni-

forme permettent le chauffage efficace. Ils ont l'avantage d'employer un combustible facilement mis en réserve et facilement distribué. Ils dégagent leur chaleur près du sol.

Ils sont constitués par un tube de tôle de 50 à 75 centimètres de haut

Foyer à briquettes avec entonnoir pour faciliter le remplissage et seau pour charbon de réserve.

de 20 à 25 centimètres de diamètres. Une dizaine de trous de 25 millimètres sont distribués autour de la base inférieure pour donner le tirage nécessaire. Leur poids est de 2,5 à 3 kilogr.

Leur durée de combustion est de 1 heure et demie. De fréquents remplissages sont donc nécessaires pour maintenir longtemps une température constante.

Nombre de foyers. — Varie par hectare, de 100 à 125 foyers de grande capacité, à huile de pétrole pour les orangeraies, de 150 à 200 pour les citronniers et cavocatiers. Le double de ces chiffres si les foyers sont au charbon.

Dans les vergers on emploie 375 foyers type seau à graisse de 5 litres, 200 à 250 seau de 10 litres ou 200 foyers au charbon.

Ces chiffres sont le maximum à employer en situation froide. En beaucoup d'endroits le nombre de foyers brûlant en même temps dépasse rarement plus de 50 à 75. Mais les fortes gelées nécessitent quelquefois 125 foyers par hectare pendant 2, 3 heures et quelquefois jusqu'à 10 et 12 heures pour les orangeraies. Quelques agriculteurs ont en raison de ce fait installé 50 à 60 foyers à grande capacité pour protéger des gelées ordinaires et ils ont en plus 75 à 100 foyers à faible capacité pour les gelées plus fortes.

Combustibles . — L'huile de pétrole est la plus fréquemment employée parce que le moins cher des combustibles en Californie. Ce doit être un produit distillé de densité 24 à 36 Baumé exempt d'eau et d'asphalte.

Le charbon en briquettes doit être de bonne qualité et faire peu de cendres.

Pour le chauffage 4, 5 litres d'huile équivalent à 4 ou 5 kilos de charbon ou 37 kilowatt-heure.

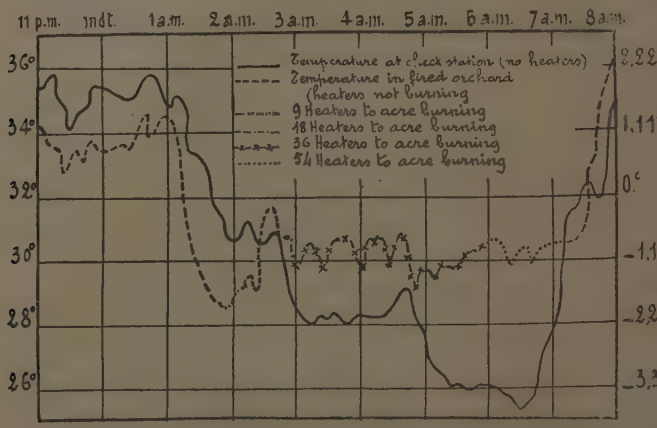
Le chauffage électrique nécessiterait une force de 2.500 chevaux par hectare.

Pour une nuit de chauffage maximum on doit prévoir les approvisionnements suivants : pour une orangeraie, huile 4.500 litres. Autres fruitiers : huile 1.700 à 2.200 litres, briquettes 1.250 kilos dans les foyers, 800 kilos près du verger.

On doit avoir en réserve 3 fois la capacité des foyers.

L'huile est transportée dans les champs dans des tonnes montées sur chariot et distribuée dans les foyers à l'aide de brocs où de tuyaux.

Thermomètres. — On ne doit employer que de très bons appareils contrôlés souvent car une graduation inexacte peut être responsable d'une perte de récolte ou d'un gaspillage de combustible. Il en faut 3 à 4 par bloc de 4 hectares, un étant ilnstalée comme témoin à l'extérieur de la surface chauffée.



Graphiques de température dans un verger chauffé et à une station témoin extérieure, pendant la nuit du 13 au 14 avril 1919.

Température à la station témoin.
Température dans le verger. Foyers non allumés.
22 foyers allumés par hectare.
45 foyers allumés par hectare.
90 foyers allumés par hectare.
135 foyers allumés par hectare.

Le thermomètre horizontal a minimum, à alcool est le type le meilleur. Ils doivent être placés dans les vergers sur poteau de 1 m. 50 et protégés du rayonnement et de la rosée par un petit abri formé de 2 planches.

Des signaux d'alarme électriques automatiques fonctionnant de préférence par rupture du circuit peuvent être utilisés. Ils doivent être vérifiés chaque nuit pendant la période critique.

Méthodes. — Le succès ne peut être obtenu qu'avec l'équipement voulu et une direction efficiente. La clef du succès *est d'avoir assez de chaleur au moment voulu.* Il faut savoir ménager ses feux et être prêt à toute éventualité de recrudescence du froid.

Voici quelques suggestions :

Les foyers doivent être répartis uniformément et à l'avance dans les vergers. Une ligne supplémentaire doit être disposée du côté du vent dominant, le thermomètre doit être surveillé attentivement et lorsque la température critique est atteinte on doit allumer rapidement les foyers en bordure et ensuite un foyer sur quatre dans le verger. Les variations du thermomètre indiquent si l'on doit allumer d'autres séries de foyers. On doit maintenir régulièrement la température au-dessus du point critique, ce que l'on obtient soit en faisant varier le nombre de foyers allumés soit en réglant leur tirage. Lorsqu'une température très basse est prévue, il est préférable d'allumer tous les foyers et de régler leur tirage au minimum. Ainsi la chaleur est répartie plus régulièrement et on peut l'augmenter rapidement. Des inspections fréquentes des thermomètres sont indispensables.

Allumage des foyers. — Est effectué par des torches versant un liquide enflammé sur les foyers. La torche se compose d'un réservoir à poignée de 4 litres de capacité sur lequel est soudé un tuyau fermé par une toile métallique. A l'extrémité et sous le tuyau est fixée une mèche qui enflamme le liquide du réservoir à mesure qu'il s'écoule. Ce liquide est formé d'un mélange par parties égales de pétrole et d'essence.

L'allumage des foyers au pétrole est facilité par le dépôt adhérent aux parois, dépôt résultant d'un premier éclairage. C'est pourquoi on doit faire brûler les foyers neufs une heure ou deux avant de les installer.

Les foyers au charbon sont garnis régulièrement. Une poignée d'allume-feu est mise sous l'avant dernière rangée de briquettes, en haut. Comme allume feu on peut employer des brindilles, sarments, copeaux saturés d'huile, des morceaux de pneumatiques d'automobile de 5 à 10 centimètres de large, ou mieux des balles de déchets de jute où de vieux sacs trempés dans la paraffine. Ces dernières sont inaltérables pendant plusieurs années.

Les foyers au charbon ne se règlent pas. Il faut les regarnir au bout d'une heure et demie où 2 heures avec un seul rang de briquettes pour ne pas faire trop tomber le feu.

Un homme peut allumer de 1 à 2 hectares selon le type de foyer employé.

Températures critiques. — Dépendent de beaucoup de facteurs. Durée de la température, vigeur des arbres, temps précédant la gelée ou lui succédant... Le tableau suivant résulte de longues observations, mais ne couvre pas tous les stades du développement de la fleur ou du fruit. Les

températures sont prises sous abri. Ces températures peuvent être supportées pendant 30 minutes sans dommage (1).

Espèces	STADE DU DÉVELOPPEMENT		
	Boutons fermés mais montrant leur couleur	Pleine floraison	Jeunes fruits
Pommier.....	—3.89	—2.22	—1.66
Pêcher.....	—3.89	—3.33	—1.66
Cerisier.....	—3,89	—2.22	—1.11
Poirier.....	—3.89	—2.22	—1.11
Prunier.....	—3.89	—2.22	—1.11
Abricotier.....	—3.89	—2.22	—0.55
Amandier.....	—3.33	—2.77	—1.11
Vigne.....	—1.11	—0.55	—0.55

Une longue expérience est le meilleur guide qui soit pour indiquer à quel moment allumer les foyers.

Les boutons à fruit de la plupart des variétés sont extrêmement sensibles au froid pendant la période de 24 à 48 heures précédant leur floraison, les pétales sont encore fermés, mais les fleurs croissent très rapidement à ce moment-là. Les boutons sont quelquefois atteints à des températures égales à celles faisant des dégâts aux jeunes fruits. Heureusement que la floraison de la plupart des fruitiers est progressive et que en pleine floraison la plupart des fruitiers ont un grand nombre de boutons non épanouis, ce qui rends la perte totale de récolte par une seule gelée bien improbable. Il n'en est pas de même lorsque le fruit à noué. La récolte totale peut alors être détruite en une seule nuit.

A ce stade là les pommes et les poires ne sont pas sérieusement atteintes par une température de —1,9° durant 30 minutes à condition que la température ne reste pas au-dessous de 0 plus de 3 heures. Si la température tombe à —1.66 peu avant le lever du soleil et que la température au-dessous de zéro n'ait pas duré plus de 3 heures, il est inutile de chauffer. Cependant s'il est probable que la plus basse température sera inférieure à —1.66 où si la température tombe au-dessous de zéro plus de 3 heures avant le lever du soleil on doit allumer les foyers et maintenir la température à —0.55.

Différentes variétés de la même espèce gèlent à des températures différentes.

Les températures gelant les oranges ont été très étudiées, mais ici le phénomène se complique de la présence du feuillage qui forme écran et de plus les fruits volumineux ne suivent pas immédiatement les variations de température extérieure. Il y a quelquefois décalage de 4° C. En général il faut allumer de —2.2 à —2.7 selon circonstances.

(1) Les décimales résultent de la conversion des degrés Fahrenheit en degrés centigrades. Le degré de précision n'atteint pas le degré. L. R.

Influence de la végétation herbacée.— Des expériences très précises ont montré que la température est abaissée de 0,5° c. à 90 centimètres du sol par la présence d'une forte végétation. A 1 m. 50 la différence n'est que de 0,27° C. ce qui ne peut avoir beaucoup d'influence sur la récolte en cas de gelée limite.

Coût du chauffage. — Se compose de 2 postes :

1° Amortissement et intérêt du capital engagé ;

2° Frais d'emploi.

Le capital engagé est en moyenne de 250 dollars par hectare en Californie pour les foyers type seau à graisse ; de 725 dollars pour les modèles plus perfectionnés à grande capacité employés dans les orangeraies et 350 dollars pour les foyers à briquettes. Ces chiffres comprennent les stocks de combustible.

Les frais généraux c'est-à-dire les frais d'amortissement, intérêt, manipulations pour mise en place, remplissages...que les foyers soient allumés ou non, sont évalués à 100 dollars par hectare et par an pour les orangeraies, 35 dollars pour les autres vergers.

Les frais d'emploi varient avec le prix du combustible et de la main-d'œuvre, et avec la fréquence et longeur des gelées,

Dans les orangeraies avec une consommation de 112 à 336 litres d'huile à l'heure on arrive à une moyenne de 3 dollars par heure pour la saison étudiée. Pour les autres fruitiers et pour une consommation de 70 litres à l'heure, elle serait de 2,85 dollars.

Un exemple du total des dépenses annuelles engagées est fourni par le compte suivant relatif à un verger de 121 hectares en pommiers et poiriers situé dans l'état de Washington et chauffé avec des briquettes. La dépense annuelle à l'hectare est de 2.400 francs.

	1925	1926	1927	Moyenne
Intérêt 3 °/₀ sur 15828 30 d. de matériel...	474.85	474.85	474 85	474.85
Intérêt 6 °/₀ sur 5020 d. de combustibles ...	301.20	301.20	301.20	301.20
Dépréciation 10 °/₀ sur 15828.30 d.	1582.83	1582.83	1582.83	1582.83
Frais d'emploi :				
Main-d'œuvre.....	3760.73	5225.00	4122.70	4369.48
Entretien	107.26	223.12	214.55	181.65
Divers	0	40.88	11 78	17.55
Combustible:				
Briquettes	1937.88	6494.57	4784.26	4405.57
Allume-feu	155.45	158.25	278.30	197.33
Liquide pour torche	129.82	444.95	93.51	222.76
Total	8450.02	14945 66	11863.98	11753.22
Moyenne annuelle pour 0.42 hect.	27.89	49.33	39.16	38.79

Tableau 2. Farmer Bull. 1588, Page 42.

On pourrait économiquement s'équiper pour un premier essai de chauffage avec des récipients métalliques usagés, de 5 litres au moins de capacité tels que bottes de conserves (patissiers-hôtels) seaux à graisse

et à vendange. Comme combustible nous avons sur place les pétroles de Gabian, leur pouvoir calorifique est très élevé: 11.000 calories, leur prix: 100 francs la tonne sur wagon Gabian, raisonnable, leur inconvénient serait leur grande viscosité en hiver due à leur teneur de 10°/₀ en paraffine.

Il est remarquable de constater qu'en Californie rares sont les orangeraies à l'abri des gelées. Cependant grâce au chauffage cette culture y prospère. Il est probable qu'en France des études de climatologie indiqueraient qu'il est possible d'étendre les cultures d'agrumes.

Un film américain sur le chauffage des vergers a été projeté à la Société d'Horticulture de France, le 11 avril 1929. L. R.

W. R. Schoonover et R. W. Hodgson.

Traduit et résumé de *Orchard Heating* in California. Berkeley 1925, p. 69, fig. 14, par R. LIBES.

ACCIDENTS VÉGÉTATIFS
PROVOQUÉS PAR LE CRUD AMMONIAC

Le Crud ammoniac, sous-produit de la fabrication du gaz d'éclairage, est un mélange de ferrocyanure de fer, de sulfocyanure de fer et d'ammoniaque et de sulfate d'ammoniaque dont la teneur en azote varie de 2 à 8 o/o. Le ferrocyanure et le sulfocyanure sont des éléments toxiques, très nuisibles à la végétation.

C'est pour cette raison que l'emploi du Crud est recommandé comme insecticide et désherbant.

Le prix relativement faible de ce produit a incité quelques agriculteurs à l'utiliser comme matière fertilisante, en raison de sa teneur en Azote. Son emploi doit être fait avec précaution si l'on veut éviter des accidents végétatifs qui peuvent être funestes pour les cultures.

Nous avons pensé intéresser le lecteur en publiant des obervations que nous avons faites en 1923 sur culture de vigne.

Un agriculteur utilisant en fin mars et au début du mois d'avril le Crud Ammoniac pour la fumure de son vignoble, le produit, appliqué après decavaillonnage, par épandage à la volée dans la ligne de souches à la dose de 1000 kgr. par hectare, était recouvert aussitôt par un trait de charrue.

Les résultats de cette application tardive provoquèrent un véritable désastre.

Sur de nombreuses souches, le débourrement ne se produisit pas, les yeux principaux ayant été complètement anéantis par le ferrocyanure et le sulfocyanure.

Le départ de la végétation fut très retardé et de nombreux coursons se desséchèrent entièrement.

Vers la fin du mois de mai et au début du mois de juin, quelques yeux stipulaires et latents commencèrent à bourgeonner, mais dans quelles conditions!

Sur quelques souches, de rares rameaux se développèrent sur le tronc, alors que les bras de la souche restèrent dénudés comme en plein hiver ; quelquefois, à la base des coursons, apparurent un ou deux rameaux, grêles, court noués, à feuilles recroquevillées ; l'ensemble présentant une végétation misérable, sans grappes apparentes, ou s'il en existait elles se desséchaient avec une rapidité déconcertante.

Vers la mi-juin, une pluie bienfaisante lessiva le sol, les pampres, sans recouvrir leur santé complète, se développèrent médiocrement et les bois s'aoutèrent très incomplètement : la récolte fut nulle.

De cet état de choses, il en est résulté que la plupart des souches ont dû, à la taille d'hiver, être reconstituées par recépage et que de nombreux vides se sont produits par la mort des souches.

Les funestes effets de l'application tardive du Crud ammoniac ont été manifestes sur les points ou les ouvriers vidangeaient les sacs dans les paniers qui servaient au transport et où, par mégarde, le produit s'était répandu abondamment sur le sol.

Sur ces points, toutes les souches furent détruites par les éléments toxiques du Crud.

La conclusion de ces observations, le lecteur la devine :

Le Crud ammoniac peut être utilisé comme fumure, mais il faut l'appliquer au moins trois mois avant le départ de la végétation et, au lieu de l'épandre dans la ligne des souches, il est préférable de le répartir uniformément dans les planches, en prenant la précaution de le laisser exposé à l'air pendant une huitaine de jours et de le recouvrir ensuite, par un hersage à la canadienne ou au pulvériseur à disques.

A. Bachala,
Directeur des Services Agricoles du Gers.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. *Ministère de l'agriculture.* — Sont promus ou nommés :

Au grade de commandeur : M. Léon Vittini, directeur du secrétariat au personnel central et de la comptabilité au ministère de l'Agriculture.

Au grade d'officier : MM. Emmanuel Bourgeois Gavardin, directeur adjoint, chargé des services financiers de la Caisse nationale de Crédit agricole à Paris ; Francisque Daubresse, dit Daubresse-Fiaba, constructeur de machines agricoles à Le Cateau (Nord) ; Louis Dié, conservateur des eaux et forêts à Troyes ; Georges Foucault, secrétaire général de la Fédération des Chambres syndicales des fabricants de salaisons à Paris ; Henri Lagatu, professeur honoraire de chimie agricole à l'École nationale d'agriculture de Montpellier ; Léon Pallier, président de la Chambre d'agriculture du Gard à Nîmes ; Pierre Rey, inspecteur général des stations agronomiques au ministère de l'Agriculture.

Au grade de chevalier : MM. Marcel Astier, agriculteur, président de l'office régional agricole du Midi, domicilié à Paris ; Armand Blanc, ingénieur en chef du génie rural, à Montpellier ; Louis Bourrel, agriculteur, éleveur, à Montolieu (Aude) ; Léon Cartou, inspecteur adjoint des eaux et forêts, Aix-en-Provence ; Victor Dedieu, agriculteur, domicilié à Marseille ; Jean

Hidoux, directeur des services agricoles des Hautes-Alpes à Gap; Justin Luscan, inspecteur divisionnaire de la répression des fraudes, Montpellier; Marie de Monchy, inspecteur principal des eaux et forêts, Avignon; André Paillot, directeur de la station entomologique, St-Genis-Laval (Rhône).

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les demandes n'ont pas encore été trop nombreuses ces jours derniers dans les Entrepôts parisiens; il s'en est cependant produit quelques-unes portant sur des vins blancs à degrés élevés. On a demandé également des mutés.

En vins du Midi, on a traité quelques lots: ceux faisant 8° de 125 à 130 fr.; des 9° autour de 135 fr.; des 10° à 150 fr. En provenance d'Algérie, on a offert des 9° à 11° de 120 à 135 fr., des rosés faisant 10 à 11° de 120 à 130 fr.

Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

La Chambre syndicale du Commerce en gros des vins et spiritueux de Paris, vient de publier le nouveau décompte ci-après des frais grevant un hectolitre de vin, entre la cave du producteur et la vente au détail. Ces frais se trouvent diminués de 6.05 par suite de la réduction actuelle des frais de transport, et de la répercussion de la baisse des prix, sur divers articles du décompte:

Commission, charroi, entonnage, mise en gare et frais divers 9 fr.; transport plein et vide, 19 fr. 25, location du réservoir, 3 fr.; creux de route, 1 fr. 20; charroi du fût vide en gare 1 fr.; charroi du fût plein et location, 3 fr.; droit de circulation 15 fr.; consume chez le négociant, 1 fr. 40; prêt de la barrique et usure, réparation, 7 fr.; livraison à domicile et reprise du fût vide, 6 fr.; frais généraux, 27 fr. 40 (ces frais se décomposent ainsi: Loyer 2,25 appointements et salaires 13 impôts 5 assurances 0,50 lumière et force motrice 0,40, frais de bureau et de magasin 3,25, frais de représentation 3 fr. (taxe sur le chiffre d'affaires 4 fr. 50, commission au courtier de détail 5 fr.; total 102 fr. 75.

La clientèle qui lit dans la presse quotidienne, que les prix des vins sont très bas à la propriété, et peuvent encore baisser, n'achète que pour satisfaire à ses ventes courantes. Il ne se fait pas de provisions.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 10 février	Cours du 17 février
—	—	—	—
8°.....			
8 à 9°.....	120	7,50 à 8,50	Aramon 8,00 à 8,50
9 à 10°.....	à	8,50 à 9,50	Montagne 8,50 à 9,50
11°.....	160	9,50 à 10,00	Costières 9,50 à 10,50
11 à			
Rosé, Paillet, gris....	16,50		
Blanc Bourret.....			

Vins à distiller : 4,50 le degré.

Marché d'Alès. — Marché du 14 février. — Vin rouge Aramon, de 60 à 80 fr.; vins rouge coteaux, 80 à 95 fr. l'hectolitre.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 11 février	Cours du 18 février
—	—	—	—
8°.....	120		
9°.....	à		
10°.....	165	55 à 75	8·5 à 10·5 55 à 75
11°.....		72 à 110	9 à 11·5 72 à 110
Rosé.....	16 à 17		
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vin rouge, 8 à 10 fr. 60 le degré. Plus de demandes.

Vin blanc, quelques demandes pour les blancs.

Alcools : Tendance plus ferme.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique les ventes suivantes qui lui ont été signalées et effectuées pendant la semaine écoulée :

Lansargues, 500 hectos, vin rouge, 9 degrés 5, à 75 fr. l'hectolitre. — Mauguio 125 hectos, vin rouge, 9 degrés, à 75 fr. l'hecto. — Lattes, 600 hectos, vin rouge 9 degrés, à 80 fr. l'hecto ; 40 hectos, vin rouge, 9 degrés à 70 fr. l'hecto. — La Boissière, 300 hectos, vin rouge, 9,5, à 88 fr. l'hecto. — Puilacher, un lot de vin blanc de blanc, 11,5, 120 fr. l'hecto. — Saint-Pargoire, 500 hectos, vin rouge, 10,5 à 100 fr. l'hecto. — Fons (Gard), 300 hectos, vin rouge 9,5, à 85 fr. l'hecto. — Crespian-Montmira (Gard), 500 hectos, 9,3, à 80 fr. l'hecto. — Beaucaire, 2500 hectos, 9 degrés, à 80 fr. l'hecto. — Barbaira, 230 hectos, Corbières 10,4, 110 fr. l'hecto.

La distillerie coopérative de Tressan a vendu un lot d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, à raison de 600 fr. les 100 degrés.

Béziers — *(Chambre de Commerce)*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 7 février	Cours du 14 février
—	—	—	—
8°.....	16,00 à 17,00		
9°.....		7,50 à 11,00	7,50 à 11,00
10°.....	le degré		
11°.....			
Vins rosés 8°.....			
Vins blancs.....			

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Le marché paraît heureusement influencé par la mise en vigueur des mesures déjà prises.

L'attente des mesures complémentaires en préparation ne peut que confirmer cette amélioration.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 16 février 1930 : Vins rouges, de 9,00 à 10 fr. 50 le degré.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 7 au 15 février 1930 :

Récolte 1929. — Vins rouges, 7,50 à 10,50 le degré ; bourrets et picpouls, 10 à 10 fr. 50 ; clairettes, «·« à «» fr. ; rosés, «» à »».

Carcassonne.— Semaine du 8 au 15 février 1930 :

Vins rouges, 8,00 à 10,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouges, de 9 fr. à 11 fr. le degré,

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Vins du Narbonnais, de 7,50 à 10,50 le degré. Ces prix s'entendent, l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 9 fr. 00 à 10 fr. 50

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 9 fr. 00 à 10 fr. 50

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 8 février	Cours du 15 février
8°.....			
9°.....	130	7,50	7,50
10°.....	à	à	à
11°.....	130	9,50	9,50
11 à 13°.....			
12°.....			

Perpignan. — Cours des vins du 15 février. — Cote officielle de la Chambre d'agriculture :

Vins rouges, hausse très sensible.

Alcools : Pas d'affaire signalée.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 12 février 1930. — Région, rouge 9 à 10° 8,00 à 9,50 ; blanc, 9,00 à 10 ; rosé, 9,00 à 10 l'hectodegré, suivant qualité.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Fréjus, 3.000 hl. rouge, 10°, 9 francs le degré ; La Crau, 450 hl. rouge, 10°3, 85 fr. ; Le Val, 800 hl. rouge, 10°8, 94 francs ; Mazaugues, 600 hl. jacquez, 11°6, 145 francs ; Nans-les-Pins, 760 hl. rouge, 10°6, 100 francs ; 350 hl. rosé, 11°2, 110 fr. ; Saint-Antonin, 380 hl. rouge, 10°8, 100 fr. ; Vidauban, 6.000 hl. rouge, 10°5, 100 fr. ; 3.000 hl. rouge, 10°5, 90 francs.

Fédération de Vaucluse. — Caromb, 1.100 hl. rouge, 10°, 100 fr. ; 1.500 hl. rouge, 10°5, 105 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Eguilles, 250 hl. rouge, 10°5, 92 fr. ; 686 hl. rouge. 10°5, 92 francs ; Fuveau, 310 hl. jacquez, 12°, 145 fr. ; 380 hl. jacquez, 12°, 150 francs ; Saint-Andiol, 600 hl. rouge, 9°, 80 fr. ; Ventabren, 450 hl. rouge, 10°5, 105 francs.

Erratum. — Dans notre dernier Bulletin, nous avons signalé une vente de la coopérative « La Ruche » de Pignans de vin rosé à 10°. C'est 11° qu'il faut lire.

Vaucluse — **Avignon.** — Dans notre région il se fait quelques affaires, en vins rouges de qualité courante, dans les prix de 7 à 8 fr. le degré selon mérite, distance et conditions d'enlèvement.

Dans les qualités supérieures, chaque marchandise fait son prix ; mais la demande est plutôt rare. Il en va de même pour les blancs de blancs et les rosés.

De Châteauneuf-du-Pape et de Tavel, on ne signale rien de saillant.

Var. — **Plan-de-la-Tour.** — On a vendu une partie de vin rouge 13 degrés à 160 francs l'hecto, enlèvement dans la huitaine. Deux autres parties de vin rouge 11 degrés à 140 francs, enlèvement de suite.

Loiret. — **Orléans.** — (Cote officielle des courtiers assermentés) : vin rouge du pays, Gris-Meunier, 380 à 450 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 260 à 310 fr. Vin blanc de Blois, 210 à 260 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 8 février 1930.

Vin rouge, 1er choix, 7,25 à 7,50 ; 2e choix, 6,50 à 7,00 ; 3e choix, »,»« à 6,00 le degré.

Oran. — Du 8 février 1930 :

Vin rouge : »,»» à 6 fr. »»

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à »«« fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »»» à »«« ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, de 580 à 600 fr. ; 3/6 marc, »«« fr. l'hecto.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 18 février 1930.

	courant	mars	mai-juin
	—	—	—
Blé	129,50-129,75 P.	129,75-130 P.	129,75 P.
Seigle	75 N.	78 N.	82 N.
Avoine noire	.....	.....	.....
Avoine	73 P.	74,25 P.	75,50 P.

New York. — 14 février :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse ou baisse p. 100 k.
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver	138 3/4	122.34	131.32	— 0.61
Juillet	...; ./.	.....	.....	....
Septembre	.... ./.	.....	.....	....
Décembre	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/« c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum «« «/» cents («« fr. »).

Alger. — 8 février 1930.

Blé tendre colon 1er choix, 148 à 150 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 141 à 142 fr.
Blé dur colon, 163 à 164 fr.
Orge colon, 73 à 74 fr.
Avoine d'Algérie, 74 à 75 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 123 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «»« à »»» fr ; sulfate cuivre neige, 340 à 345 fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 31,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 9 au samedi 15 février 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	8.3	4 0	9	4	»	«	8.3	4.2	3	4	0.1	»
Lundi.....	12.0	3.0	8	5	0 5	0.1	6.8	3.8	2	2	1.2	3
Mardi.....	9.6	4.2	6	8	5.0	5.0	8.0	3.0	7	13	6.1	«
Mercredi ...	9.3	3.4	5	6	5.7	«	5.2	1.6	7	10	2.4	«
Jeudi.....	6.3	3.8	5	8	10.2	»	5 0	—0 6	5	11	2.6	»
Vendredi...	4.3	0.0	1	2	«	«	1.0	—0.4	8	«	1.0	«
Samedi.....	5.2	—0.3	0	3	«	»	5.6	—0.9	6	7	»	«
Total....					128.0	67.1					147.0	64.6
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	9	3.8	13	8	24.3	»	7.8	2 0	9	»	1.0	»
Lundi	10.6	4.0	9	6	4.4	«	9.0	4.0	9	2	1.0	»
Mardi.....	7.4	5.0	8	6	7.9	23.0	9.5	3.5	6	14	5.8	«
Mercredi....	8.2	3.2	»	6	16.4	0.1	8.8	0.5	«	»	0.2	«
Jeudi.....	6.0	4.6	»	6	11.4	»	5.9	2.5	14	16	9.6	«
Vendredi ...	1.8	—0.8	1	1	1.6	»	1.8	0.1	10	12	0.5	»
Samedi.....	2.4	—0.4	3	1	0.6	»	1.5	—1.4	5	9	»	«
Total....					235.6	100.1					179.8	12.3
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	9.0	3.8	«	1	»	«	7.9	3.8	2	3	0.5	»
Lundi.....	10.6	4.0	9	2	1.5	1	9.4	3.9	2	2	2.4	4
Mardi.....	9.5	4.2	1	3	2.3	2	11.4	5.4	4	8	0.5	2
Mercredi...	9.2	0.5	3	18	0.8	4	10.2	2.7	12	12	trac.	2
Jeudi.....	9.4	1.6	11	24	trac.	«	9.9	—0 2	13	14	trac.	»
Vendredi ...	0.9	—0.1	10	18	3.6	«	2 1	2.7	10	12	0.2	0.6
Samedi.....	2.3	—0.8	1	9	0.6	»	5.9	0.7	4	11	«	«
Total....					64.1	33.3					124.5	34.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	11.6	4.0	13	6	17.1	«	12.2	2.2	11	4	0.6	»
Lundi.....	13.0	2.0	10	6	6.0	6	12 0	3.8	10	7	0.7	«
Mardi.....	11.7	3.8	6	6	4.4	31	»	7.0	8	5	«	»
Mercredi....	9.0	4.6	4	5	28.3	2	12.4	6.0	3	1	3.6	0.1
Jeudi.....	6.0	4.2	9	4	9.5	»	11.5	1.8	8	»	»	»
Vendredi ...	4.9	0.7	0	2	«	»	11.7	1.9	3	5	»	«
Samedi.....	4.3	0.6	2	1	»	1	10.0	—2.1	3	1	10.1	»
Total....					280.2	43.5					158.4	18.2
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	7.7	3.4	13	8	6.8	0.2	8.2	3.9	11.3	3.2	13.5	»
Lundi.....	14.0	5.0	9	6	11.0	0.3	3.9	0.9	7.5	2.9	12.4	»
Mardi.....	11.7	5.9	8	16	1.7	3.0	6.0	2.1	1.8	2.8	1.9	»
Mercredi ...	13.8	0.8	3	2	»	1.0	10.3	3.1	1.0	10.1	2.1	»
Jeudi.....	6.8	4.4	2	4	4.3	»	10.4	4.1	1.1	14.9	9.1	»
Vendredi ...	3.7	0.3	6	3	9.0	»	11.5	3.2	4.0	13.9	0.3	«
Samedi.....	5.6	—3.9	2	1	«	0.3	11.9	5.0	7.9	3.5	0.5	»
Total....					134.5	62.2					253.0	299.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	12.8	3.2	14	8	0.7	»	15.7	9.0	14.1	10.9	2.8	22.2
Lundi.....	12.4	6.0	13	8	2.1	2.0	17.8	8.7	15.6	8.0	»	7.5
Mardi.....	13.0	4.0	10	8	»	0.2	18.0	9.5	10.2	6.2	»	11.5
Mercredi....	12.6	3.4	11	9	»	»	14.9	8.1	12.9	3.3	9.6	6.8
Jeudi.....	12.3	5.0	14	0	trac.	»	11.2	4.4	14.3	1.5	8.9	»
Vendredi....	7.8	4.2	8	0	trac.	»	11.2	8.4	13.3	4.3	»	3.5
Samedi.....	9.2	«	4	0	»	0	13.3	4.9	17.5	0.5	«	»
Total.....					153.7	44.3					189.8	205.8

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.